

# Menu Jubilation

## アミューズ Small Appetizer

グリーンアスパラガスとポーチドエッグの  
温かいサラダ仕立てをトリュフ風味で  
*Green asparagus and Poached egg, Salad style*

市場直送鮮魚のポワレ  
塩漬けレモンとタイムのブールブランソース  
*Pan-fried Fresh Fish with White wine and Butter sauce*

鳥取県 大山鶏のロティ  
牡蠣とオリーブペースト入り赤ワインソース  
つぶ貝のブルギニョンを添えて  
*Roasted chicken with Oyster and olive red wine sauce*  
又は *or*  
広島県福山市 なかやま牧場 高原黒牛  
サーロインのローストを赤ワイン風味で(+1,540 円)  
*Roasted Japanese Beef Sirloin with Red wine sauce(+¥1,540)*

お好みのデザートをワゴンから  
*Dessert Wagon*

コーヒーとミニャルディーズ  
*Coffee and Mignardises*

~~~~~  
★追加オプション  
ホテル時代の人気メニュー  
温かい自家製スモークサーモン(+1,650 円)  
*Smoked Salmon with Lime & Dill cream (+¥1,650)*

restaurant  
**SEIYO GINZA**  
西洋銀座